



五
小田原

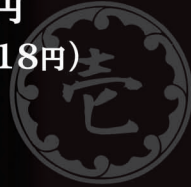
鉄





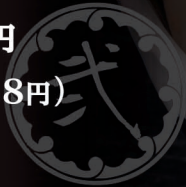
いち てつ
いちてつ

●本日の鮮魚
1,380円
(税込1,518円)



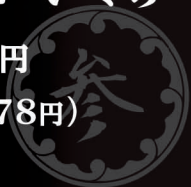
に てつ
にてつ

●本日の鮮魚+いくら
1,680円
(税込1,848円)



さん てつ
さんてつ

●本日の鮮魚
+かに・いくら
1,980円
(税込2,178円)



よん てつ
四鉄

●本日の鮮魚
＋うに・ほたて

2,480円
(税込2,728円)



五
究極の
ご てつ
五鉄

●本日の鮮魚
＋いくら・かに
うに・ほたて

3,800円
(税込4,180円)



一度で二度おいしい

すべての丼は最後に出汁をかけてお召し上がりください

壺



本わさびを特製しょうゆで溶き、丼にかけ回して、まずは**海鮮丼**として召し上がりください。

貳



程よく食べたところで、お茶漬けのお供をのせてください。

●追い飯
+100円でできます



参



秘伝の出汁をかけ、まご**茶漬け**にしてお召し上がりください。

一品メニュー



生カキ 680円(税込748円)



鱈^{かし}天ぷら 580円(税込638円)



小田原土岩の板わさ 680円(税込748円)



厚焼玉子 480円(税込528円)